




# Ville de Warhem Période Janvier - Février 2026



ÉPIPHANIE

lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
fêtons les Edouard	fêtons les Epiphanie	fêtons les Lucien	fêtons les Alice
FRIAND AU FROMAGE DU CHEF 	CÉLERI LOCAL RÉMOULADE 	VELOUTÉ DU CHEF AUX ENDIVES LOCALES  	BETTERAVES ROUGES LOCALES VINAIGRETTE 
DOS DE COLIN MSC SAUCE CREME 	RÔTI DE DINDE LOCALE SAUCE FORESTIÈRE 	COLOMBO DE POULET LOCAL 	NUGGETS DE BLÉ 
ÉPINARDS À LA CRÈME	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES 	BROCOLIS AUX AMANDES	CAROTTES LOCALES BRAISÉES 
MACARONIS	BUTTERNUT LOCAL RÔTI 	RIZ	SEMOULE
DONUTS	FROMAGE BLANC LOCAL À LA CONFITURE 	GLAETTE DES ROIS DU CHEF 	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien



Pêche durable

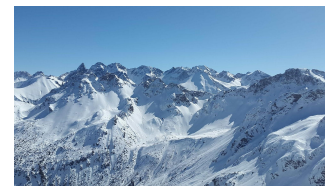


Produit Local


















# Ville de Warhem Période Janvier - Février 2026



## REPAS À THÈME MONTAGNE

lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
fêtons les Marguerite	fêtons les Yvette	fêtons les Rémi	fêtons les Marcel
<b>SALADE DE CHOU BLANC LOCAL RÉMOULADE</b> 	<b>CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE</b> 	<b>VELOUTÉ DU CHEF AU POTIRON LOCAL</b>  	<b>CHAMPIGNONS LOCAUX À LA CRÈME</b> 
<b>SAUTÉ DE DINDE LOCALE AU CURRY</b> 	BOLOGNAISE (ÉGRÉNÉ DE POIS ) 	<b>TARTIFLETTE (POMMES DE TERRE LOCALES ET REBLOCHON</b> 	<b>PECHE DU JOUR MSC AUX CREVETTES</b> 
POMMES RISSOLÉES	PENNES	SALADE VERTE	<b>PETITS LÉGUMES LOCAUX</b> 
<b>FONDUE DE POIREAUX LOCAUX</b>	FROMAGE RÂPÉ	-	BOULGOUR
<b>YAOURT LOCAL</b> 	SALADE DE FRUITS DU CHEF 	SKI GLACÉ	<b>FROMAGE LOCAL</b> 

Repas végétarien



Pêche durable



Produit Local





# Ville de Warhem Période Janvier - Février 2026

lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
fêtons les Marius	fêtons les Sébastien	fêtons les Vincent	fêtons les Alphonse
<b>CÉLERI LOCAL</b> <b>RÉMOULADE</b> 	<b>POTAGE DU CHEF AUX</b> <b>POIREAUX LOCAUX</b>  	<b>SAUCISSON LOCAL DE</b> <b>WARHEM</b> 	<b>CHOU ROUGE LOCAL</b> <b>VINAIGRETTE AUX POMMES</b> 
<b>RÔTI DE PORC LOCAL À LA</b> <b>MOUTARDE À L'ANCIENNE</b> 	<b>POISSON PANE MSC SAUCE</b> <b>TARTARE</b> 	<b>SAUTÉ DE BOEUF LOCAL</b> <b>FAÇON BOURGUIGNON</b> 	<b>TARTE AU FROMAGE DU</b> <b>CHEF</b>  
RATATOUILLE HIVERNALE  SEMOULE	BROCOLIS À LA CRÈME  RIZ	POÊLÉE DE LÉGUMES DU CHEF  <b>GRATIN DAUPHINOIS</b> <b>(POMMES DE TERRE</b> <b>LOCALES)</b> 	SALADE VERTE
<b>BANANE BIO AU</b> <b>CHOCOLAT</b> 	MOUSSE DU CHEF AU CHOCOLAT 	CAKE VANILLE DU CHEF 	SALADE DE FRUITS DU CHEF 

Repas végétarien



Pêche durable




Produit Local





# Ville de Warhem Période Janvier - Février 2026

lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
fêtons les Paul	fêtons les Angèle	fêtons les Gildas	fêtons les Martine
<b>ENDIVES LOCALES À LA MIMOLETTE</b> 	<b>BETTERAVES ROUGES LOCALES VINAIGRETTE</b> 	<b>ROSETTE LOCALE ET CORNICHONS</b> 	MACÉDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE
<b>ESCALOPE DE VOLAILLE LOCALE SAUCE PAPRIKA</b> 	BURGER	OMELETTE DU CHEF AUX CHAMPIGNONS  	<b>FILET DE COLIN MSC À LA CRÈME</b> 
RIZ	FRITES	POÊLÉE DE LÉGUMES	ÉPINARDS À LA CRÈME
<b>CAROTTES LOCALES À LA CRÈME</b> 	SALADE VERTE	<b>POMMES DE TERRE GRENAILLES LOCALES</b> 	<b>PÂTES LOCALES</b> 
<b>YAOURT LOCAL</b> 	FRUIT DE SAISON	<b>QUATRE QUARTS DU CHEF</b> 	<b>FROMAGE LOCAL</b> 

Repas végétarien



Pêche durable



Produit Local





# Ville de Warhem Période Janvier - Février 2026



CHANDELEUR

lundi 02 février	mardi 03 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
fêtons les Présentation	fêtons les Blaise	fêtons les Agathe	fêtons les Gaston
VELOUTÉ DU CHEF AU POTIMARRON LOCAL  	POIREAUX LOCAUX VINAIGRETTE ET ÉCHALOTE 	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	COLESLAW PURPLE (CAROTTES LOCALES ) 
JAMBON BRAISÉ LOCAL AU MIEL 	RÔTI DE DINDE LOCALE SAUCE AU CURRY 	SAUCE FROMAGÈRE 	FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINE 
COEUR DE BLÉ	CAROTTES LOCALES ) AUX OIGNONS 	TORTIS	RIZ
GRATIN DE BROCOLIS	POMMES DE TERRE GRENAILLES LOCALES 	-	FONDUE D'ENDIVES LOCALES 
COMPOTE DE POMMES DU CHEF 	FRUIT DE SAISON	CRÊPE AU SUCRE DU CHEF 	LIÉGEOIS DU CHEF À LA VANILLE 

Repas végétarien



Pêche durable












Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# NOUVEL AN CHINOIS

lundi 09 février	mardi 10 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
fêtons les Apolline	fêtons les Arnaud	fêtons les Félix	fêtons les Béatrice
FEUILLEETÉ FROMAGE DU CHEF 	OEUF DUR FAÇON MIMOSA	SALADE DE CHOU VINAIGRE DE RIZ	CHOU ROUGE LOCAL VINAIGRETTE 
SAUTÉ DE PORC LOCAL SAUCE FORESTIÈRE 	FILET DE LIEU MSC SAUCE ECHALOTE 	SAUTÉ DE POULET LOCAL AU CAMEL 	BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE 
PENNE	CAROTTES LOCALES FACON VICHY 	NOUILLES CHINOISES	FARFALLES
POÊLÉE HARICOTS VERTS CHAMPIGNONS LOCAUX 	MELANGE 5 CEREALES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	PARMESAN AOP 
SALADE DE FRUITS DU CHEF 	FROMAGE LOCAL 	TARTE DU CHEF À LA NOIX DE COCO 	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien 

Pêche durable 

Produit Local 